

SOUFFLÉ DE TURRÓN



INGREDIENTES

100 gr Mantequilla clarificada
100 gr Pasta de turrón
40 gr Yema de huevo
67 gr Azúcar
30 gr Clara de huevo

HELADO DE MARACUYÁ

500 gr. Leche
500 gr. Nata
100 gr. Yema de huevo
50 gr. Azúcar
300 gr. Chocolate blanco
60 gr. Glucosa
30 gr. Estabilizante
250 gr. Pulpa de maracuyá

MODO DE HACERLO

Calentar la mantequilla en un recipiente en el microondas durante 3min y retirar el excedente de la caseína. Mezclar con el turrón. Blanquear las yemas con el azúcar. Añadir al turrón. Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior. Poner en manga pastelera. Meter en los moldes engrasados y espolvoreados de azúcar. Hornear a 200° unos 12 min.

HELADO DE MARACUYÁ

Hervir la nata con la leche. Una vez roto el hervor se añade la yema, el azúcar y la glucosa. Cuando vuelva a romper el hervor se añade el estabilizante. Añadimos a esta preparación el chocolate blanco. Se emulsiona el chocolate y se deja enfriar. Incorporar la pulpa de maracuyá. Congelar la mezcla y turbinar una vez congelada.